

DÎNER - REVUE

VELADA PLAISIR - 140 €

Salmón al punto con verduras mediterráneas confitadas
Suprema de ave a la Henri IV sobre caldo emulsionado de foie gras
Entremés de chocolate con aromas de frutos rojos

Media botella de champagne Brut Lido Premier cru o media botella de vino incluida *

VELADA PANACHE - 160 €

Pastel de ternera con caviar de calabacines a la mejorana
o Láminas de bacalao con virutas de verduras marinadas

Dorada laqueada con tomate y verduras tiernas estofadas
o Filete de pata joven con especias, alcachofas a la pimienta, brotes de espinacas

Crema de fresas, parfait de queso fresco y merengues crujientes
o Entremés de chocolate con aromas de frutos rojos

Media botella de champagne Brut Lido Premier cru o media botella de vino incluida *

VELADA BONHEUR - 195 €

Emplazamiento Privilegiado

Tartare de verduras y buey de mar, ensalada de hierbas y crema de erizos
o Foie gras de pato acompañado de compota de melocotón con gelatina de vino meloso

Medallones de rape con guarnición marinera
o Filete de ternera con verduritas rellenas

Emoción exótica : manjar blanco de pistacho o piña con sorbete de limón
o Crousti-Lido con cobertura de chocolate negro

Media botella de champagne Brut Lido Premier cru o media botella de vino incluida *

SERVICE PREMIER - 280 €

Entrada preferente, recepción personalizada, guardarropa gratuito (y preferente), aperitivo servido en la mesa o en el bar, mejor mesa garantizada, servicio privilegiado, programa, agua y café

Salmón gravlax espárragos trigueros cocidos y crudos
Bogavante a la parisiense a la vinagreta de su coral
Tournedós de buey* Charolais patatas panadera trufadas
Crousti-Lido con cobertura de chocolate negro

* buey de origen charolés

Media botella de champagne o media botella de vino incluida *

LIDO - 116 bis avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris - www.lido.fr

*Abusar del alcohol es peligroso para su salud, consumir de forma moderada.

Composición de los menús válida del 1 de Abril 2010 al 30 Septiembre 2010 - Tarifas válidas hasta el 30 de Septiembre 2010